
Cultura del cibo, invertire la rotta

Letteratura, scienza, religione ed economia: queste quattro macro-aree hanno fatto da sfondo al convegno intitolato “La cultura del cibo”, svoltosi lunedì 29 giugno a Cascina Triulza, nell’ambito di Expo Milano 2015.

Monsignor Giorgio Picu, dell’Opera Romana Pellegrinaggi, ha sottolineato l’evoluzione all’interno delle Scritture, dal «non mangiare...» della Genesi nell’Antico Testamento al «prendete e mangiate...» del Nuovo Testamento, dove il cibo è inteso come nutrimento dell’anima, oltre che del corpo.

Anche la letteratura sostiene l’anima e si alimenta di cibo. Secondo Paolo Senna, della Biblioteca dell’Università Cattolica, il cibo è mezzo di cultura e denuncia: nei *Promessi sposi*, per esempio, Alessandro Manzoni fa dello spreco del pane una metafora del disordine morale e politico degli spagnoli incapaci di governare Milano, utilizzandola per criticare il malgoverno austriaco del suo tempo.

Alessandro Perego, direttore degli Osservatori del Politecnico di Milano, ha invece portato l’attenzione ai giorni nostri, distinguendo tra spreco ed eccedenza «che, se gestita bene, può essere un’opportunità»: più della metà di quest’ultima, infatti, potrebbe avere un tasso medio-alto di recuperabilità. Secondo una ricerca del Politecnico, in Italia si creano 6 milioni tonnellate di eccedenza ogni anno (cioè 1/6 di quanto consumato), per un valore pari a 13 miliardi di euro: il 54% di questa eccedenza potrebbe essere recuperata, ma solo 500 mila tonnellate vengono riutilizzate; il resto va sprecato. Invertire rotta si può, si deve.

Infine Magda Antonioli, direttore del Met Bocconi (Master in Economia del Turismo), ha puntato su economia alimentare e turismo enogastronomico, analizzando il trinomio “territorio-risorse-attori”. Per superare lo spirito individualista e campanilista ancora diffuso in Italia e poco propenso a creare sistema, una risposta vincente potrebbe essere quella di puntare su accoglienza, condivisione e compartecipazione in un’ottica ecosostenibile. Così facendo, l’esperienza enogastronomica turistica sarebbe anche una pratica “culturale” del cibo.